

La Houlotte

Nouvelle année, nouveaux espoirs...

édito

Quand une année commence, on a tous envie de tirer un trait sur l'année écoulée et prendre de nouvelles résolutions. L'année 2011 ne restera pas gravée dans les mémoires, tant de mauvaises nouvelles sont venues perturber notre quotidien. Il faut toutefois rester optimiste et essayer de garder en mémoire ce qu'il y a de mieux dans notre vie. Au nom du Conseil Municipal, je vous souhaite donc à toutes et tous une excellente année 2012 remplie d'espoir, de bonheur, de joie, de réussite mais surtout une bonne santé.

Je pense à cet instant à tous ceux qui souffrent ou se retrouvent seuls chez eux ou en maison de retraite. Sachez que nous ne vous oublions pas. La commune a fait le choix d'envoyer chaque mois la Houlotte à tous ceux qui ont quitté Champillon pour rejoindre une maison de retraite, afin de ne pas perdre le lien qui les unit à notre village. Pour les autres, qui quittent le village pour raison personnelle ou professionnelle, la Houlotte est consultable sur notre site www.champillon.com

De même, nous invitons tous les Champillonnais de plus de 60 ans (y compris ceux dans ces mêmes résidences) à notre traditionnel repas du village qui se déroulera cette année le dimanche 12 février dans notre salle Henri Lagauche. C'est toujours avec beaucoup de sympathie que nous nous retrouvons chaque année avec nos souvenirs. A cet effet, à compter de cette année, nous y diffuserons une rétrospective en photos des principaux faits marquants à Champillon durant l'année écoulée. Toutes les personnes concernées ont dû recevoir une invitation et je compte sur un maximum de participants cette année.

Comme je l'ai évoqué lors de mes vœux, l'année 2012 connaîtra une pause dans les investissements de notre commune. Nous aurons toutefois à commencer la réfection des trottoirs de l'allée des Pins dès la fin de l'hiver et ceux de la rue des Mondettes à l'automne. Le projet de budget que je présenterai au Conseil Municipal en mars ne connaîtra pas, une fois de plus, de hausse de la fiscalité. Nos finances sont saines, nos emprunts ne sont pas toxiques (pour information, nos taux avoisinent actuellement les 1% annuels) et nos dépenses de fonctionnement sont mesurées. Il nous reste un peu plus de deux ans avant l'échéance de notre mandat et je peux vous assurer que nous avons encore pas mal de pain sur la planche d'ici là.

Je compte de nouveau sur vous, Champillonnais, afin de vous manifester en Mairie dans le cadre de l'enquête publique sur le plan de prévention des risques naturels en vous rappelant la présence du commissaire enquêteur le **lundi 13 février entre 9h et 10h en mairie**. Ne nous laissons pas lamener par les services de l'administration qui prend beaucoup de décisions dans les bureaux sans même venir se rendre compte des réalités sur le terrain.

J'en terminerai en vous redemandant, si vous possédez internet, de nous fournir votre adresse courriel afin de l'ajouter à la mailing-liste communale. Ceci est bien utile quand nous avons à vous faire passer une information urgente. Environ 50 % des Champillonnais sont inscrits, merci à tous. Ceux qui n'ont pas internet ne sont bien sûr pas oubliés.

Le maire Jean-Marc Béguin



MAIRIE DE



**Secrétariat de
mairie ouvert:**

Lundi, mardi,
jeudi, vendredi
10-12h
13h30-16h

Infos Mairie

Vous pouvez nous contacter par mail :

Secrétariat :

info@champillon.com

Maire : jm.beguin@champillon.com

Adjoints :

• m.launer@champillon.com

• jp.crepin@champillon.com

• s.mousquet@champillon.com

Le site de la commune :

www.champillon.com

reprend toutes ces informations.



Repas de la commune pour les 60 ans et plus : le **dimanche 12 février à 12h** à la salle « Henri Lagauche ». Inscription obligatoire, au plus tard le vendredi 3 février auprès de Muriel en Mairie.

Bienvenue aux nouveaux habitants le **samedi 18 février à 11h** à la mairie : Ce sera l'occasion de faire connaissance, de présenter le conseil municipal et les associations du village.



RECENSEMENT MILITAIRE

Les jeunes filles et jeunes gens de Champillon âgés de **16 ans** doivent venir se faire recenser en mairie de Champillon dès le lendemain de leur anniversaire, munis de leur pièce d'identité et de leur livret de famille. Ils peuvent aussi faire cette démarche par internet via le site : **service-public.fr** après s'être préalablement inscrits à ce service. En effet, la mairie de CHAMPILLON a adhéré courant 2011 à ce service et peut recevoir les demandes de recensement de cette façon (ainsi que les demandes d'inscription sur la liste électorale).



Compte-rendu du conseil municipal du 15 décembre 2011



1) **Nouveaux tarifs des concessions au cimetière** à compter du 1er janvier 2012 :

- 120 euros pour les concessions trentenaires
- 250 euros pour les concessions cinquantenaires

Les tarifs sont maintenus à l'identique pour les mini-concessions (dépôt d'urne), soit :

- 80 euros pour mini-concessions trentenaires
- 150 euros pour mini-concessions cinquantenaires

2) **Renouvellement de la convention de mise en fourrière** des chiens et chats errants (contrat signé avec l'AIMAA d'Épernay).

3) **Télétransmission des actes** : l'ensemble des délibérations et actes de la commune seront dorénavant transmis à la préfecture par voie électronique. Le conseil municipal autorise le maire à signer le devis proposé par la société JVS-MAIRISTEM, prestataire informatique de la commune depuis 1993, pour la fourniture du logiciel nécessaire et pour sa mise en œuvre.

4) **Soutien à la viticulture française** : contre le programme de libéralisation des plantations de vignes sur tout le territoire de l'Union Européenne à partir de janvier 2016, le conseil municipal autorise le maire à signer le courrier et la déclaration sur les droits de plantation transmis par le Syndicat Général des Vignerons, à les envoyer au gouvernement et au président de la République, à en transmettre une copie au SGV.

5) **Enquête publique** sur le projet zonage d'assainissement de la commune : jusqu'au 3 février 2012 en mairie. **Enquête publique** sur le projet de plan de prévention des risques naturels de glissement de terrain : jusqu'au 25 février 2012 en mairie; **permanence du commissaire-enquêteur le lundi 13 février de 9h à 10h.**

6) **Projet de micro-crèche privée** : le maire, sollicité pour ce projet, apporte son soutien à M. Baudette pour les démarches administratives nécessaires.

7) **L'Espace des Diablotins** se loue au forfait 100€ la journée en semaine, 100€ le week-end (du samedi matin au dimanche soir).



Nouvelle formule pour la cérémonie des vœux le 9 janvier: Aurélien Autréau, maire des jeunes, a d'abord pris la parole, suivi des adjoints Martine Launer, Sabine Mousquet, Jean-Paul Crépin.

Après les interventions de Jean-Marc Béguin, maire, et de Dominique Lévêque, président de la CCGVM, les jeunes membres du « conseil municipal des jeunes » ont servi à l'assistance, avec efficacité et beaucoup de gentillesse, les verrines et autres amuse-gueules confectionnés l'après-midi par une dizaine de Champillonnais bénévoles.



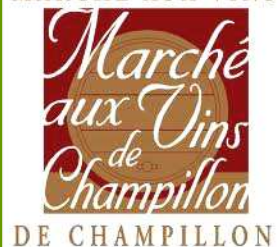
Ont répondu « présent », de gauche à droite : Luigi Dorne, Allisson Andrieux, Ilona Dorne, Nicolas et Florine Martin, Clémence Bénard, Aurélien Autréau, Elodie Delair. Grand merci à eux tous!

Il reste des places dans le bus pour se rendre au salon de l'agriculture le 28 février prochain (les personnes de l'extérieur intéressées sont les bienvenues)



Nouveauté : ouverture d'une bibliothèque les jeudis 1er et 8 mars (vacances scolaires) de 15h à 18h à côté de l'Espace des Diablotins, 9 rue Henri Martin. Cette bibliothèque sera ensuite ouverte les mercredis après-midi pendant les périodes scolaires. Venez nous voir très nombreux !!

MARCHÉ AUX VINS



Marché aux vins

le marché aux vins aura lieu cette année les 9,10 et 11 mars prochains : outre nos exposants habituels, vous pourrez y découvrir, en invité cette année, les vins de Nouvelle-Zélande. Notre exposant d'escargots proposera également comme l'année passée de la viande Charolaise. Cette année, un stand de Charcuterie Ardennaise (boudins blancs et noirs, andouillettes, pâtés en croûte...) déjà présent au Marché de la bière, viendra compléter la liste des exposants.

Les enfants de Champillon (ainsi que ceux du personnel communal) qui souhaitent faire partie des Diablotins au marché aux vins des 9,10 et 11 mars prochains, peuvent se faire connaître dès à présent auprès de la mairie en communiquant les jours et les heures qui les intéressent.

(pour les nouveaux : le Diablotin est celui qui circule dans les allées et aide les acheteurs à charger leurs achats en échange d'une petite pièce)

Horaires des Diablotins:

vendredi : 14-17h, 17-19h, 19-21h
samedi: 10-12h, 12-14h, 14-16h, 16-18h, 18-20h
dimanche: 10-12h, 12-14h, 14-16h, 16-19h.



Nous vous rappelons que vous pouvez acheter en Mairie :

- le livre sur Champillon : « Champillon, balcon sur les vignes » au prix de 23€ (chèque à l'ordre du TRESOR PUBLIC)



- le livre « Les raviolis de Monsieur Li » de Mme Michèle ARSENE, de Champillon, au prix de 10€ au profit de l'association d'entraide au Sri-Lanka de Champillon (chèque à l'ordre de l'association)

- le livre « Ensemble, nous grandissons, l'histoire des 50 ans de l'association Papillons Blancs Epernay » par Yves Chauvé, au prix de 14€ (chèque à l'ordre des Papillons blancs d'Epernay)



- des enveloppes pré-timbrees avec vues de Champillon : 8€ le lot de 10 enveloppes (2 fois 5 vues différentes) ; chèque à l'ordre du Comité des Fêtes de Champillon.

La recette de Jean-Claude

DOS DE BROCHET AUX LENTILLONS DE CHAMPAGNE
(cuisine du terroir)



pour 4 personnes :

800 gr de dos de brochet bien charnu (de la Marne), 200 gr de lentillons roses (petites lentilles de Champagne), 4 fines tranches de lard fumé, 40 gr de beurre + 20 gr pour le plat, 1 bouquet garni, 2 échalotes ciselées, 40 cl de bouillon de volaille, 2 pincées de curry, 15 cl de crème liquide, 10 cl de champagne.

Faites fondre 40gr de beurre dans un sautoir et dorer le lard.
Ajoutez les lentillons, le bouquet garni et le fond de volaille.
Laissez cuire à feu doux pendant 25 à 30 mn.

Préchauffez le four à 200° (TH 6/7)
Beurrez un plat allant au four et déposez les échalotes au fond.
Versez le vin blanc et saupoudrez de curry. Posez les dos de brochet (peau dessus), enfournez et laissez cuire 10 mn.

Égouttez le poisson. Mettez le jus du poisson dans une casserole, ajoutez la crème.
Faites réduire de moitié.

Dans une assiette, mettez 3 cuillères à soupe de lentillons égouttés et bien chauds.
Déposez le dos de brochet dessus et nappez-le de 2 cuillères à soupe de sauce.

BON APPETIT!

La Houlotte est éditée par la commune de Champillon
Comité de rédaction présidé par Marie-Madeleine ADAM
Responsable de la Publication : Jean Marc BEGUIN

Le marchand de pizzas
est présent place PBaudet



le mercredi !

Après le marché du vendredi, supprimé faute de clients, nous risquons de le perdre également car la fréquentation a fortement baissé. Si une opportunité se présente, il pourrait prendre la décision d'aller ailleurs ...